la magia di trasformare

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
HANDBUCH ANWEISUNGEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRULLATORE SMOOTHIE

BRANDANI® gift group

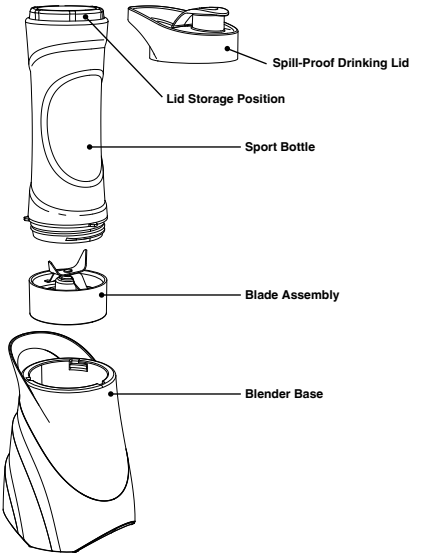
MANUALE D'USO

Grazie per aver acquistato il media speaker portatile. Per un miglior uso di questo prodotto e di usarlo in modo sicuro, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo per riferimento futuro.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare il frullatore su una superficie piana con il lato aperto del contenitore (bottiglia) rivolto verso l'alto. Riempire poi il contenitore (bottiglia) con i vostri ingredienti preferiti, assicurandosi di non riempire oltre il bordo

2. Fissare la lama sul lato superiore della bottiglia e Girarla a testa in giù, facendo sì che la lama si trovi alla base del contenitore. Con un tocco semplice, spingendo la bottiglia nella base, inizierà la miscelazione. Per bloccare la bottiglia nella base ed avere il funzionamento a mani libere basta ruotare la bottiglia in senso orario. La miscelazione si fermerà premendo la bottiglia nella base o sbloccando la bottiglia dalla base.



3. Al termine della funzione estrarre la bottiglia e capovolgerla, appoggiandola su una superficie piana. Sostituire la lama con il tappo situato sulla base.

Nota: Per un uso ottimale, mettere gli ingredienti desiderati nel frullatore nell'ordine seguente: liquidi, ingredienti freschi, frutta surgelata, yogurt e gelato.

SUGGERIMENTI PER FRULLATI

Mettere prima i liquidi nella tazza, a meno che una ricetta dica il contrario.

Tagliare tutta la frutta e le verdure a pezzetti non più grandi di 2 o 2,5 cm circa.

Non sovraccaricare la bottiglia. Se il motore si ferma, spegnere immediatamente il frullatore, scollegare l'utensile e lasciate raffreddare per almeno 15 minuti. Poi, togliere una porzione del prodotto e continuare.

Questo frullatore non schiaccia patate, non monta albumi o altri condimenti latticini, non mescola pasta dura e non macina carne cruda.

NON AGGIUNGERE ACQUA BOLLENTE DIRETTAMENTE NELLA BOTTIGLIA
La temperatura massima per il frullatore è 80°C

PULIZIA E CONSERVAZIONE DEL FRULLATORE

IMPORTANTE: SCOLLEGARE PRIMA DI PULIRE. NON IMMERGERE LA BASE DEL FRULLATORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI. Per pulire la parte esterna del frullatore utilizzare una spugna morbida e umida con un detergente delicato. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, eccetto la parte del motore. Potete anche lavare tutte le parti, eccetto la base frullatore, in acqua calda insaponata. Sciacquare bene e asciugare.

CONSERVAZIONE DEL FRULLATORE
Dopo la pulizia, rimontare la lama sul lato aperto della bottiglia e poi collocarla nella base del frullatore. Chiudere a scatto il tappo sull'altro lato della bottiglia.

RICETTE

RISE'N SHINE SHAKE

Ingredienti per 1 porzione (510 g.)

1 tazza latte
1 tazza di fragole, pulite e tagliate a metà
1 kiwi pelato e tagliato in 4 pezzi
mezza tazza di yogurt alla fragola surgelato
1 cucchiaio zucchero

Versare il latte nella bottiglia. Aggiungere le fragole, kiwi, yogurt e zucchero. Fissare la lama sul lato aperto della bottiglia.
Girare la bottiglia a testa in giù e collocarla nella base, allineando le frecce sulla lama con le frecce sulla base. Premere la bottiglia verso il basso nella base oppure ruotarla in senso orario per bloccarla ed avere un'operazione a mani libere. Frullare per 20/30 secondi o finché non si raggiunga un frullato omogeneo.
Rigirare la bottiglia e metterla sopra una superficie piatta. Sostituire la lama con il tappo.

FRULLATO LAMPONE-LIMONE

Ingredienti per 1 porzione (510g.)

1 tazza latte
1 cucchiaino vaniglia
1 tazza e mezzo lamponi surgelati
1 cartone yogurt al limone (170g)

Versare il latte e la vaniglia nella bottiglia. Aggiungere i lamponi e lo yogurt. Fissare la lama sul lato aperto della bottiglia.
Girare la bottiglia a testa in giù e collocarla nella base , allineando le frecce sulla lama con le frecce sulla base. Premere la bottiglia verso il basso nella base oppure ruotarla in senso orario per bloccarla ed avere un'operazione a mani libere. Frullare per 20/30 secondi o finché non si raggiunga un frullato omogeneo. Rigirare la bottiglia e metterla sopra una superficie piatta. Sostituire la lama con il tappo.

CIOCCOLATA CALDA SURGELATA

Ingredienti per 1 porzione (510g)

1 tazza latte
2 cucchiai polvere cacao per cioccolata calda
1 tazza cubi ghiaccio
mezzo tazza gelato gusto cioccolato
1 cartone yogurt alla vaniglia (170g)

Versare il latte nella bottiglia. Aggiungere il cacao, i cubi di ghiaccio, il gelato e lo yogurt. Fissare la lama sul lato aperto della bottiglia. Girare la bottiglia a testa in giù e collocarla nella base , allineando le frecce sulla lama con le frecce sulla base. Premere la bottiglia verso il basso nella base oppure ruotarla in senso orario per bloccarla ed avere un'operazione a mani libere. Frullare per 30/45 secondi o finché non si raggiunga un frullato omogeneo. Rigirare la bottiglia e metterla sopra una superficie piatta. Sostituire la lama con il tappo.

MISCUGLIO MATTUTINO DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 1 porzione (510g)
1 tazza latte
un quarto di cucchiaino vaniglia
un quarto di tazza di fiocchi d'avena
1 tazza frutti di bosco surgelati
1 cartone yogurt bianco (170g)
1 cucchiaio zucchero

Versare il latte e la vaniglia nella bottiglia. Aggiungere i fiochi d'avena, le bacche, lo yogurt e lo zucchero. Fissare la lama sul lato aperto della bottiglia. Girare la bottiglia a testa in giù e collocarla nella base, allineando le frecce sulla lama con le frecce sulla base. Premere la bottiglia verso il basso nella base oppure ruotarla in senso orario per bloccarla ed avere un'operazione a mani libere. Frullare per 20/30 secondi o finché non si raggiunga un frullato omogeneo. Rigirare la bottiglia e metterla sopra una superficie piatta. Sostituire la lama con il tappo.

FRAPPE' ENERGETICO DI PROTEINE

Ingredienti per 1 porzione (510g)

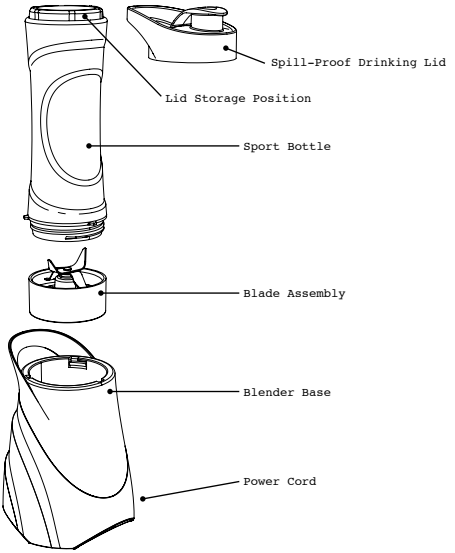
1 tazza latta di soia semplice
2 cucchiai miele
un quarto di tazza di noci
un quarto/mezzo cucchiaino cannella in polvere
1 tazza e un quarto di yogurt di soia alla vaniglia

Versare il latte e il miele nella bottiglia. Aggiungere le noci, la cannella e lo yogurt. Fissare la lama sul lato aperto della bottiglia.Girare la bottiglia a testa in giù e collocarla nella base , allineando le frecce sulla lama con le frecce sulla base. Premere la bottiglia verso il basso nella base oppure ruotarla in senso orario per bloccarla ed avere un'operazione a mani libere. Frullare per 20/30 secondi o finché non si raggiunga un frullato omogeneo. Rigirare la bottiglia e metterla sopra una superficie piatta. Sostituire la lama con il tappo.e Using Instruction

TRAVEL BLENDER

INSTRUCTION MANUAL

UNIT DESCRIPTION

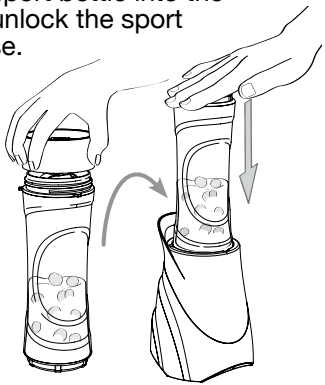


USING INSTRUCTION

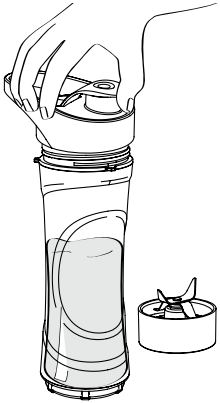
Clean blender according to the instructions in the “Cleaning and Storing
Your Blender” section.

1- Place the Blend sport bottle on a flat surface with the open end facing up. Fill the sport bottle with your favorite ingredients. Be sure not to fill ingredients past the

2- Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle.
Turn the sport bottle upside down, Put the blade assembly with bottle together into the base.
With one simple touch blending begins by pressing the sport bottle down in the base.
To lock the sport bottle in the base for hands-free operation, simply turn the sport bottle clockwise in the base.
Blending will stop once you either stop pressing the sport bottle into the base or once you unlock the sport bottle from the base.



3- Turn the sport bottle over and place on a flat
surface. Replace the blade assembly with the
drinking lid. Take the Blender sport bottle
with you throughout the day to stay hydrated.



TIP: After you've consumed your blended beverage, wash out the sport bottle and reuse it throughout the day for water or other cold liquids.
Note: For optimal performance, place desired ingredients in the Sport Bottle according to the following order: Liquids, fresh ingredients, frozen fruit, yogurt and ice cream.

BLENDING TIPS

• Put liquids in the cup first, unless a recipe says otherwise.
• Cu all f irm fruits and vegetables into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm).
• Don't ov erload sport bottle. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit and let it cool for at least 15 minutes. Then, remove a portion of the food and continue.
• This ble nder will not mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.
• DO NOT ADD BOILING WATER INTO THE BOTTLE DIRECTLY
Maximum temperature for the bottle is 80 degree Celsius

CLEANING AND STORING YOUR BLENDER
IMPORTANT : UNPLUG BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender base. All parts except for the blender are dishwasher-safe. You can also wash the parts,except the blender base, in warm, soapy water. Rinse well and dry.

RECIPES

RISE 'N' SHINE SHAKE

Makes 1 (18-ounce) serving

1 cup milk
1 cup strawberries,
hulled and halved
1 kiwi, peeled and
quartered
½ cup strawberry
frozen yogurt
1 tablespoon sugar

Pour milk into Blender sport bottle. Add strawberries, kiwi, frozen yogurt and sugar. Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle. Turn the sport bottle upside down and place it in the base, lining up the arrows on the blade assembly with the arrows on the base. Press the sport bottle down in the base or turn the sport bottle clockwise to lock it for hands-free operation. Blend 20 to 30 seconds or until smooth. Turn the sport bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly with the drinking lid.

RASPBERRY-LEMON SMOOTHIE

Makes 1 (18-ounce) serving

1 cup milk
1 teaspoon vanilla
1 ½ cups frozen
raspberries
1 container (6 ounces)
lemon yogurt

Pour milk and vanilla into Blen sport bottle. Add raspberries and yogurt. Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle.
Turn the sport bottle upside down and place it in the base, lining up the arrows on the blade assembly with the arrows on the base. Press the sport bottle down in the base or turn the sport bottle clockwise to lock it for hands-free operation. Blend 20 to 30 seconds or until smooth. Turn the sport bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly with the drinking lid.

FROZEN HOT CHOCOLATE

Makes 1 (18-ounce) serving

1 cup milk
2 tablespoons
hot cocoa mix
1 cup ice cubes
½ cup chocolate
ice cream
1 container (6 ounces)
vanilla yogurt

Pour milk into Blender sport bottle. Add hot cocoa mix, ice cubes, ice cream and yogurt. Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle. Turn the sport bottle upside down and place it in the base, lining up the arrows on the blade assembly with the arrows on the base. Press the sport bottle down in the base or turn the sport bottle clockwise to lock it for hands-free operation. Blend 30 to 45 seconds or until smooth. Turn the sport bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly with the drinking lid.

BERRY MORNING MEDLEY

Makes 1 (18-ounce) serving

1 cup milk
¼ teaspoon vanilla
¼ cup old-fashioned oats
1 cup frozen mixed berries
1 container (6 ounces) plain yogurt
1 tablespoon sugar

Pour milk and vanilla into Blender sport bottle. Add oats, berries, yogurt and sugar. Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle. Turn the sport bottle upside down and place it in the base, lining up the arrows on the blade assembly with the arrows on the base. Press the sport bottle down in the base or turn the sport bottle clockwise to lock it for hands-free operation. Blend 20 to 30 seconds or until smooth. Turn the sport bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly with the drinking lid.

PROTEIN ENERGY SHAKE

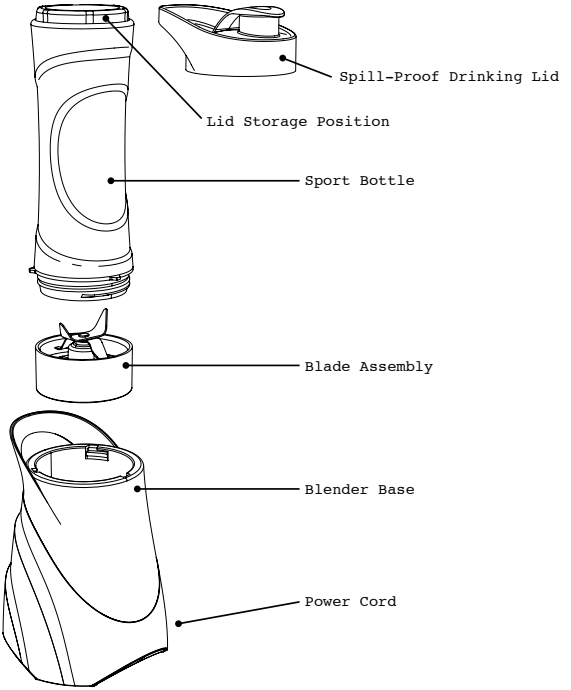
Makes 1 (18-ounce) serving

1 cup plain soymilk
2 tablespoons honey
¼ cup walnuts
¼ to ½ teaspoon
ground cinnamon
1 ¼ cups vanilla
soy yogurt

Turn the sport bottle over and place on a flat drinking lid. Pour milk and honey into Blender sport bottle. Add walnuts, cinnamon and yogurt. Fasten the blade assembly on the open end of the sport bottle. Turn the sport bottle upside down and place it in the base, lining up the arrows on the blade assembly with the arrows on the base. Press the sport bottle down in the base or turn the sport bottle clockwise to lock it for hands-free operation. Blend 20 to 30 seconds or until smooth. Turn the sport bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly with the drinking lid.

DESCRIPTION

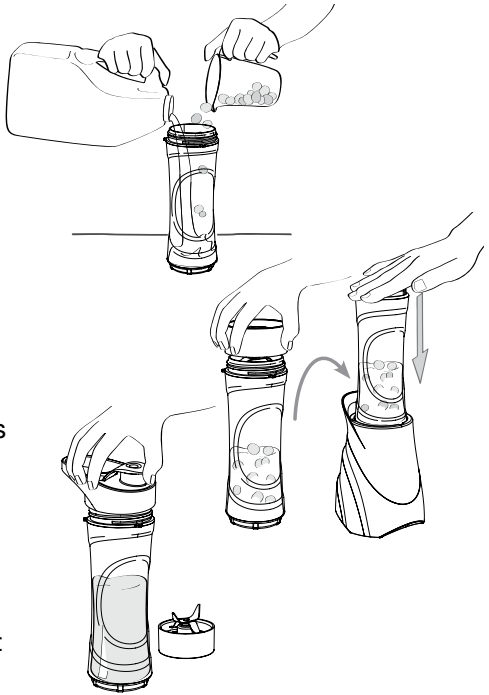
BOUCHON ANTI-GOUTTE avec bec verseur Position pour bouchon Bol Lame Base du Mixeur Blender



MANUEL D'INSTRUCTION

1. Placer le Blender sur une surface plane avec l'extrémité du bol ouvert vers le haut. Ensuite, remplissez le Blender avec vos ingrédients préférés en veillant à ne pas trop remplir à raz le bord.
2. Fixer la lame sur le coté supérieur du bol et le tourner à l'envers en faisant attention que la lame soit à la base du récipient. Avec un simple toucher, positionner le bol dans la base, commencer à mélanger. Afin de bloquer le bol dans la base et avoir le fonctionnement à mains libres, il suffit de tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Le mélange s'arrêtera en pressant le bol dans la base ou en débloquant le bol de la base.
3. A la fin de la fonction, retirer le bol, le tourner à l'envers et le placer sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon situé sur la base.

Noter: Pour un usage optimale, mettre les ingrédients souhaité dans le blender dans l'ordre suivant: liquides, ingrédients frais, fruit surgelé, yoghourt et crème glacé.



SUGGESTIONS POUR MIXEUR BLENDER

Tout d'abord mettre les liquides dans la tasse, à moins que une recette dise le contraire. Couper tous les fruits et légumes en petits morceaux pas plus de 2 ou 2,5 cm. Ne pas surchargez le bol. Si le moteur s'arrête, éteignez le Mixeur blender immédiatement, déconnecter l'appareil et laisser refroidir pendant 15 minutes. Ensuite enlever une partie du produit et continuer. Ce mixeur Blender n'écrase pas les pommes de terre, ne monte pas les blancs d'oeufs ou autres condiments. Il ne mélange pas pates dure n'hache pas la viande crue.

NE PAS AJOUTER DE L'EAU BOUILLANTE DANS LE BOL

La température maximum pour le blender est 80°C.

NETTOYAGE ET STOCKAGE DU BLENDER

IMPORTANT: Débranchez avant le nettoyage. NE PAS immerger la base du blender dans l'eau ou d'autres liquides. Afin de nettoyer l'extérieur du blender, utiliser une éponge douce et humide avec un détergent doux. Vous pouvez également nettoyer toutes les pièces, sauf la base du blender, à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher.

Stockage du blender

Après le nettoyage, remonter la lame sur le côté ouvert du bol et ensuite positionner le dans la base du blender. Fermer le bouchon sur l'autre coté du bol.

RECETTES

RISE'N SHINE SHAKE

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION (510 G)

1 tasse de lait
1 tasse de fraise, nettoyé et coupé en moitié
1 kiwi pelé et coupé en 4 pièces
Demi tasse de yoghourt à la fraise glacé
1 cuillère de sucre

Verser le lait dans la bouteille. Ajouter les fraise, kiwi, yoghourt et sucre. Fixer la lame sur le coté ouvert du bol. Tournez le bol à l'envers et placer-le dans la base, en alignant les flèches sur la lame avec les flèches sur la base. Pousser le bol vers le bas dans la base ou tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer et avoir une opération à mains libres. Mixer pendant 20/30 secondes ou jusqu'à atteindre une mixture homogène.
Tourner le bol et le positionner sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon.

SMOOTHIE FRAMBOISE - CITRON

Ingrédients pour 1 portion (510 g)

1 tasse de lait
1 cuillère de vanille
1 tasse et demi de framboise glacé
1 yoghourt au citron (170 g)

Verser le lait et la vanille dans le bol. Ajouter la framboise et le yoghourt. Fixer la lame sur le coté ouvert de la bouteille. Tournez le bol à l'envers et placer-le dans la base, en alignant les flèches sur la lame avec les flèches sur la base. Pousser le bol vers le bas dans la base ou tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer et avoir une opération à mains libres. Mixer pendant 20/30 secondes ou jusqu'à atteindre une mixture homogène.
Tourner le bol et le positionner sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon.

CHOCOLAT CHAUD CONGEGELÉ

Ingrédients pour 1 portion (510 g)

1 tasse de lait
2 cuillères à poudre de cacao pour chocolat chaud
1 tasse de cube de glace
Demi tasse de glace au chocolat
1 yoghourt à la vanille (170 g)

Verser le lait dans le bol. Ajouter le cacao, les cubes de glace, la glace et le yoghourt. Fixer la lame sur le coté ouvert de la bouteille. Tournez le bol à l'envers et placer-le dans la base, en alignant les flèches sur la lame avec les flèches sur la base. Pousser le bol vers le bas dans la base ou tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer et avoir une opération à mains libres. Mixer pendant 20/30 secondes ou jusqu'à atteindre une mixture homogène.
Tourner le bol et le positionner sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon.

MELANGE DU MATIN DE FRUITS DES BOIS

Ingrédients pour 1 portion (510 g)

1 tasse de lait
1 quart de cuillère de vanille
1 quart de tasse de flocons d'avoine
1 tasse de fruits de bois surgelé
1 yoghourt blanc (170 g)
1 cuillère de sucre

Verser le lait et la vanille dans le bol. Ajouter les flocons d'avoine, les baies, le yoghourt et le sucre. Fixer la lame sur le coté ouvert de la bouteille. Tournez le bol à l'envers et placer-le dans la base, en alignant les flèches sur la lame avec les flèches sur la base. Pousser le bol vers le bas dans la base ou tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer et avoir une opération à mains libres. Mixer pendant 20/30 secondes ou jusqu'à atteindre une mixture homogène.
Tourner le bol et le positionner sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon.

FRAPPÉ ENERGIQUE DE PROTEINES

Ingrédients pour 1 portion (510 g)

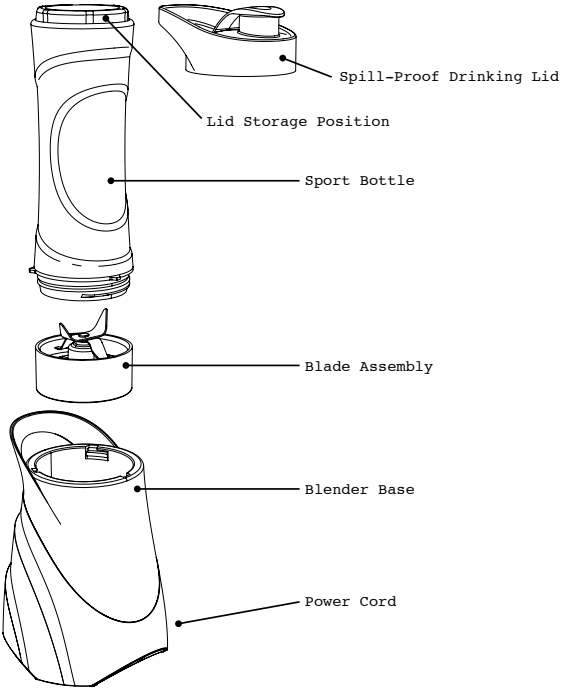
1 tasse de lait de soya
2 cuillères de miel
1 quart de tasse de noix
1 quart/demi cuillère de cannelle en poudre
1 tasse et un quart de yoghourt de soja à la vanille

Verser le lait et le miel dans le bol. Ajouter les noix, la cannelle et le yoghourt. Fixer la lame sur le coté ouvert de la bouteille. Tournez le bol à l'envers et placer-le dans la base, en alignant les flèches sur la lame avec les flèches sur la base. Pousser le bol vers le bas dans la base ou tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer et avoir une opération à mains libres. Mixer pendant 20/30 secondes ou jusqu'à atteindre une mixture homogène.
Tourner le bol et le positionner sur une surface plane. Substituer la lame avec le bouchon.

SPORT FLASCHE

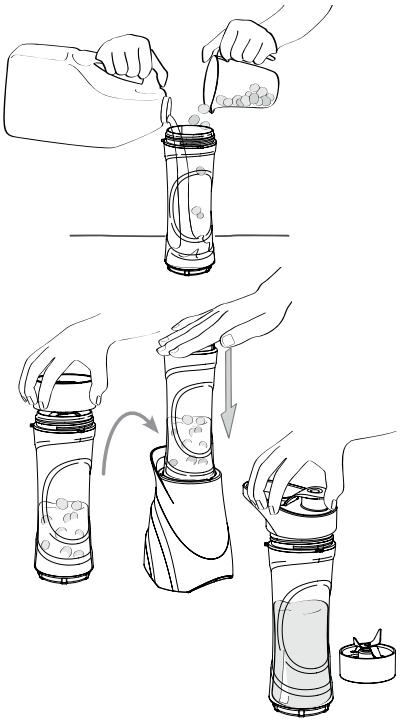
BESCHREIBUNG:

Pfropfen antitropfen mit Schnabel.
Flasche.
Klinge.
Mixer Basis.



GEBRAUCHSANLEITUNGEN:

1.Plazieren sie der Mixer auf einer ebenen Flaeche mit dem offenen seite des Behaelter (Flasche) nacho ben gerichtet.Den Behaelter auffuellen (Flasche) mit die ausgesuchten Zutaten , achten sie darauf nicht ueber den Rand fuellen.
2.Die Klinge auf der obere seite des Flasches sichern und dann auf den Kopf stellen , so das die Klinge an der Basis des Behaelter sich befindet. Mit einer einfachen Beruehrung druecken sie der Flasche in der Basis , so faengt es zu mischen. Um die Flasche in der Basis zu blockieren und um die Haende frei zu haben , drehen sie die Flasche im Uhrzeigersinn. Der mischvorgang hoert auf da durch sie die Flasche in der Basis druecken oder der Flasche vor der Basis entriegeln.
3. Am mischvorgang Ende die Flasche rausnehmen auf den Kopf stellen und auf einer flachen Oberflaeche hinstellen.Die Klinge durch den Pfrofen ersetzen der sich auf der Basis befindet.
N.B: Fuer ein optimale Nutzung legen sie die gewuenschten Zutaten in der folgende Reihe: Fluessigkeit , frischen Zutaten , gefrorenes Obst, Yoghurt und Eis.



TIPPS FUER SMOOTHIES:
Immer die Fluessigkeit als erstes inder Tasse, es sei den ein Rezept sagt etwas anders. Die Gemuese oder Obst in kleine Stuecke schneiden nicht grosser als 2-2.5 cm.circa. Die Flasche nicht ueberfuellen. Falls der Motor stoppt ,schalten sie sofort den Mixer aus, Stromkabel rausziehen und abkuehlen lassen fuer mindestens 15 Minuten. Entnehmen Sie dann einen Teil des Inhalt und mixen sie dann weiter. Dieser Mixer ist kein Kartoffelstampfer, Eiweiss wird nicht damit steif geschlagen hart Weizen wird nicht gemischt und Fleisch nicht gehackt.

KEIN KOCHENDES WASSER DIREKT IN DIE FLASCHE FUELLEN.
Die hoechste Temperatur fuer den Mixer ist 80° C.

REINIGUNG UND ERHALTUNG DER MIXER.
Kabel aus der Stecker raus.

DER BASIS DES MIXER NICHT INS WASSER ODER ANDERE FLUESSIGKEITEN TAUCHEN.
Um die aeussere seiten des Mixer zu putzen benutzen sie einen weichen ,feuchten Schwamm und einen neutralen Seife. Alle Teile sind in Geschirrspueler waschbar , die Motor Teile sind natuerlich ausgeschlossen. Sie koennen auch alle Teile (ausser der Basis) in warmen Wasser mit Seife Spuelen. Gut ausspuelen und gut trocknen.

ERHALTUNG DER MIXER.
Nach der Reinigung legen sie die Klinge in die offene Seite der Flasche , und dann legen Sie sie in der Basis des Mixer.
Der Pfropfen verriegeln auf der anderen Seite der Flasche.

REZEPT:

RISE N SHINE SHAKE

Zutaten fuer 1 portion (510 gr.)

1 Tasse Milch.
1 Tasse Erdbeer gewaschen und halbiert
1 Kiwi geschaelt und geviertelt.
½ Tasse Erdbeer Joghurt gefroren
1 Loeffel Zucker.

Milch in die Flasche , Erdbeeren ,Kiwi, Joghurt und Zucker dazugeben.
Befestigen sie der Klinge an der offenen Seite der Flasche und stellen sie die Flasche am Kopf, dann in der Basis sichern, indem sie die Pfeile auf der Kling emit den Pfeilen auf der Basis uebereinstimmen.
Duecken sie die Flasche nach unten , oder drehen Sie sie im Uhrzeigsinn , bis sie einrastet so koennen sie freihaendig agieren.Nach 20/30 Sekunden erreichensie eine glatte mischung.Die Flasche drehen und auf eine glatte Oberflaeche hinstellen.Die Klinge wird durch der Pfropfen ersetzt.

SMOOTHIES MIT HIMBEER- ZITRONE

ZUTATEN FUER 1 PORTION (510 gr.)

1 Tasse Milch .1 Loeffel Vanille.
1 ½ gefroren Himbeere .
1 Becher Zitronen Joghurt (170 gr.).
Milch und Vanille in der Flasche rein, Himbeere und Joghurt dazugeben. Befestigen sie der Klinge an der offenen Seite der Flasche und stellen sie die Flasche am Kopf , und in der Basis sichern, in den Sie die Pfeile auf der Kling emit die Pfeilen auf der Basis.Druecken sie die Flasche nach unten oder drehen Sie sie im Uhrzeigsinn, bis sie einrastet so koennen sie freihaendig agieren.Nach 20/30 Sekunden erreichen sie eine glatte mischung.Die Flasche umdrehen und auf einen glatte Oberflaeche hinstellen.Die Klinge wird durch der Pfropfen ersetzt.

WARME SCHOKOLADE GEFROREN

ZUTATEN FUER 1 PORTION (510 gr.).

1 Tasse Milch .
1 Tasse Eiswuerfeln.
½ Tasse Schokolade gesmack.
1 Becher Vanille Joghurt (170 gr.)

Milch in die Flasche . Kakao ,Eiswuerfeln, Eis und Joghurt dazugeben.Befestigen sie der Klinge an der offenen Seite der Flasche und stellen sie die Flasche am Kopf, und in der Basis sichern, indem Sie die Pfeilen auf der Kling emit die Pfeilen auf der Basis uebereinstimmen.Druecken sie die Flasche nach unten, oder drehen Sie sie im Uhrzeigsinn bis sie einrastet so koennen sie freihaendig agieren.Nach 30/45 Sekunden erreichen sie eine glatte mischung.Die Flasche umdrehen und auf einen glatte Oberflaeche hinstellen. Die Klinge wird durch der Pfropfen ersetzt.

MORGENLICHE MISCHUNG AUS WALDBEEREN.

ZUTATEN FUER 1 PORTION (510gr.).

1 Tasse Milch.
¼ Teeloeffel Vanille.
¼ Tasse Haferflocken.
1 Becher weisse Joghurt (170gr.)
1 Loeffel Zucker.

Milch und Vanille in die Flasche rein.
Haferflocken , Beeren, joghurt und Zucker dazugeben.
Befestigen sie der Klinge an der offenen Seite der Flasche und stellen sie die Flasche am Kopf und in der Basis sichern, indem Sie die Pfeile auf der Kling emit die Pfeilen auf der bBasis uebereinstimmen.
Druecken sie die Flasche nach unten, oder drehen Sie sie im Uhrzeigsinnbis sie einrastet so koennen siefreihaendig agieren.nach20/30 Sekunden erreichen sie eine glatte mischung.Die Flasche umdrehen und auf einen glatte Oberflaeche hinstellen.
Die Klinge wird durch der Pfropfen ersetzt.

PROTEIN ENERGIE SHAKE

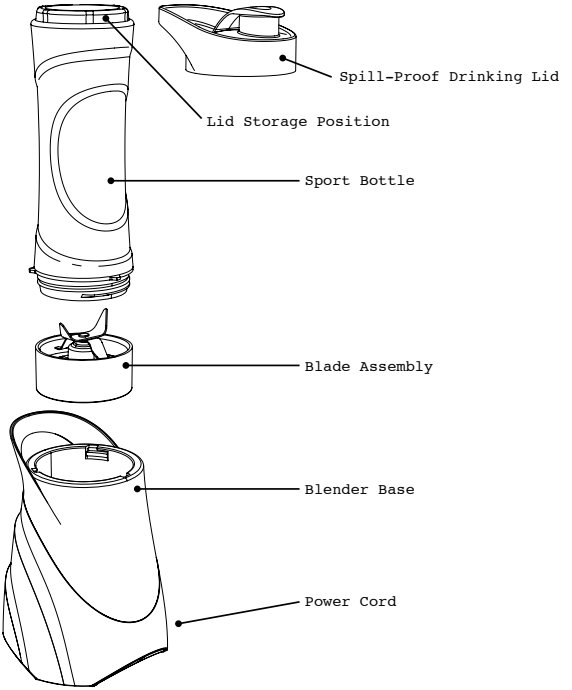
ZUTATEN FUER 1 PORTION (510 gr.).

1 Tasse Soia Milch (einfach).
2 Loeffeln Honig.
½ Tasse Waldnuesse
¼ von ½ Tee loeffel Zimt in Pulver.
1 ¼ Tasse Soia Joghurt Vanille Geschmack.

Milch und Honig in die Flasche
Nuesse, Zimt und Joghurt dazugeben.
Befestigen sie der Klinge an der offenen Seite der Flasche und stellen sie die Flasche am Kopf und in der Basis sichern, indem Sie die Pfeile auf der Kling emit die Pfeilen auf der Basis uebereinstimmen.
Druecken sie die Flasche nach unten , oder drehen Sie sie im Uhrzeigsinn bis sie einrastet, so koennen sie freihaendig agieren.Nach 20/30 Sekunden erreichen sie eine glatte mischung.Die Flasche umdrehen und auf einen glatte Oberflaeche hinstellen.
Die Klinge wird durch der Pfropfen ersetzt..

DESCRIPCIÓN

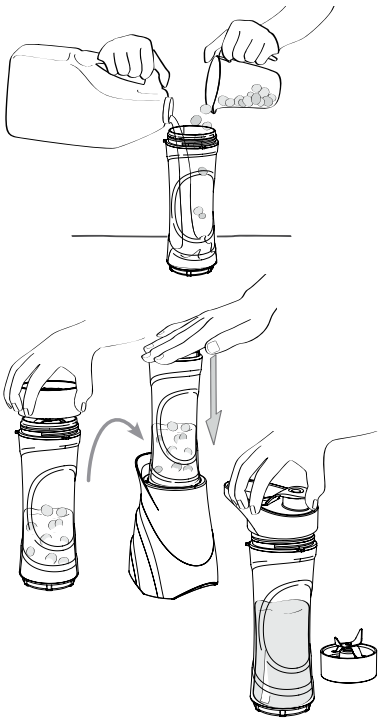
Tapa anti-gota con pico
Posición para la tapa
Botella
Hoja
Base de la batidora



INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Posicionar la batidora sobre una superficie plana con el lado abierto del contenedor (botella) hacia arriba. Llenar luego el contenedor (botella) con sus ingredientes favoritos, asegurándose que no rebase el borde.
2. Fijar la hoja en el lado superior de la botella y girarla hacia abajo, haciendo que la hoja se encuentre en la base del contenedor. Con un simple roce, empujando la botella en la base, iniciará a mezclarse el contenido. Para bloquear la botella en la base y hacerla funcionar con las manos libres es suficiente girar la botella en sentido horario. La mezcla se interrumpirá oprimiendo la botella en la base o desbloqueando la botella de la base.
3. Al terminar la operación extraer la botella y voltearla, apoyándola sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa situada en la base.

NOTA: Para un uso ideal, poner los ingredientes deseados en la batidora en el orden siguiente: líquidos, ingredientes frescos, fruta congelada, yogur y helado.



LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LA BATIDORA

IMPORTANTE: DESCONECTAR ANTES DE LIMPIAR. NO SUMERGIR LA BASE DE LA BATIDORA EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS. Para limpiar la parte externa de la batidora utilizar una esponja suave y húmeda con un detergente delicado. Todas las partes son lavables en el lavavajillas, excepto la parte del motor. Se pueden lavar también todas las partes, excepto la base de la batidora, en agua caliente con jabón. Aclarar bien y secar.

CONSERVACIÓN DE LA BATIDORA

Tras la limpieza, volver a montar la hoja en el lado abierto de la botella y luego colocarla en la base de la batidora. Cerrar automáticamente en el otro lado de la botella.

RECETAS

RISE'N SHINE SHAKE

Ingredientes para 1 porción (510 gr.)

1 taza de leche
1 taza de fresas, limpias y cortadas en mitades
1 kiwi pelado y cortado en 4 trozos
Media taza de yogur a la fresa congelado
1 cucharada de azúcar

Verter la leche en la botella. Añadir las fresas, el kiwi, el yogur y el azúcar. Fijar la hoja en el lado abierto de la botella.
Girar la botella hacia abajo y colocarla en la base, alineando las flechas que se encuentran en la hoja con las flechas en la base. Presionar la botella hacia abajo en la base o bien girarla en sentido horario para bloquearla y poder efectuar la operación con las manos libres. Batir por 20/30 segundos o hasta que no se alcance un batido homogéneo.
Volver a girar la botella y ponerla sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa.

BATIDO FRAMBUESA-LIMÓN

Ingredientes para 1 porción (510 gr.)

1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza y media de frambuesas congeladas
1 yogur al limón (170 gr.)

Verter la leche y la esencia de vainilla en la botella. Añadir las frambuesas y el yogur. Fijar la hoja en el lado abierto de la botella.
Girar la botella hacia abajo y colocarla en la base, alineando las flechas que se encuentran en la hoja con las flechas en la base. Presionar la botella hacia abajo en la base o bien girarla en sentido horario para bloquearla y poder efectuar la operación con las manos libres. Batir por 20/30 segundos o hasta que no se alcance un batido homogéneo.
Volver a girar la botella y ponerla sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa.

CHOCOLATE CALIENTE CONGELADO

Ingredientes para 1 porción (510 gr.)

1 taza de leche
2 cucharadas de cacao en polvo para chocolate caliente
1 taza de cubitos de hielo
media taza de helado gusto chocolate
1 yogur a la vainilla (170 gr.)

Verter la leche en la botella Añadir el cacao, los cubitos de hielo, el helado y el yogur. Fijar la hoja en el lado abierto de la botella. Girar la botella hacia abajo y colocarla en la base, alineando las flechas que se encuentran en la hoja con las flechas en la base. Presionar la botella hacia abajo en la base o bien girarla en sentido horario para bloquearla y poder efectuar la operación con las manos libres. Batir por 30/45 segundos o hasta que no se alcance un batido homogéneo.
Volver a girar la botella y ponerla sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa.

MEZCLA MATUTINA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes para 1 porción (510 gr.)

1 taza de leche
1 cuarto de cucharadita de esencia de vainilla
un cuarto de taza de copos de avena
1 taza de frutas del bosque congeladas
1 yogur natural (170 gr.)

Verter la leche y la esencia de vainilla en la botella. Añadir los copos de avena, las frutas del bosque, el yogur y el azúcar. Fijar la hoja en el lado abierto de la botella. Girar la botella hacia abajo y colocarla en la base, alineando las flechas que se encuentran en la hoja con las flechas en la base. Presionar la botella hacia abajo en la base o bien girarla en sentido horario para bloquearla y poder efectuar la operación con las manos libres. Batir por 20/30 segundos o hasta que no se alcance un batido homogéneo.
Volver a girar la botella y ponerla sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa.

BATIDO ENERGÉTICO DE PROTEÍNAS

Ingredientes para 1 porción (510 gr.)

1 taza de leche de soja simple
2 cucharadas de miel
un cuarto de taza de nueces
un cuarto/ media cucharadita de canela en polvo
1 taza y un cuarto de yogur de soja a la vainilla

Verter la leche y la miel en la botella Añadir las nueces, la canela y el yogur. Fijar la hoja en el lado abierto de la botella. Girar la botella hacia abajo y colocarla en la base, alineando las flechas que se encuentran en la hoja con las flechas en la base. Presionar la botella hacia abajo en la base o bien girarla en sentido horario para bloquearla y poder efectuar la operación con las manos libres. Batir por 20/30 segundos o hasta que no se alcance un batido homogéneo. Volver a girar la botella y ponerla sobre una superficie plana. Sustituir la hoja con la tapa.

MANUAL DE UTILIZACION DE LA RACLETTE/PIEDRA ESTEATITA

INSTRUCCIONES

Antes de la primera utilizacion limpiar con un paño humedo toda la superficie de cocina Introducir la clavija, se encendera la luz de encendido. El aparato se esta ahora calentando. Una ves que la superficie de cocinar se ha calentado iniciar la operacion de cocinado. Terminada la operacion de cocinado, desenchufar la clavija y mover el cable de la superficie de cocinado. Esperar a que la superficie de cocinado se enfrie antes de proceder a su limpieza

INFORMACION DE SEGURIDAD

No tocar la superficie de cocinado durante la utilizacion del aparato, esta a temperatura muy alta. No sumergir el material electrico en agua o en otro liquido. Tenerlo siempre lejos del alcance de los niños. No utilizar el aparato si tiene dañada algun componente. Si el cable electrico esta dañado sustituirlo en el punto de venta mas.

PROXIMO

No usarlo al aire libre
Tenerlo lejod de las fuentes de calor
Se recomienda no usar accesorios que no vengan con el aparato
No dejar sustancias combustibles en la superficie de cocinado

LIMPIEZA

Ningun componente ouede ser lavado en el lavavajillas
Se aconseja la limpieza con un paño humedo y jabon neutro para una mayor duracion de la superficie antiadherente.

Il ricettario è disponibile al sito **www.brandani.it**
Articolo importato e distribuito da Brandani®gift group

The cookbook is available at **www.brandani.it**
Item imported and distribuited by Brandani®gift group

Le livre de cuisine est disponible à **www.brandani.it**
Importeè et distribuè by Brandani®gift group

Das Kochbuch ist erhältlich bei **www.brandani.it**
Eingefuehrt und verteilt von Brandani®gift group

El libro de cocina está disponible en **www.brandani.it**
Importado e distibuido da Brandani®gift group

Art. 55666
Dim. cm 12X12X40 H
110-240V 50-60HZ 300W

Made in P.R.C.

Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

BRANDANI® gift group